

# Wine-dining

## Abendessen im Weinkeller mit Weinbegleitung

min. 2, max. 10 Personen  
Buchen Sie dieses einmalige Erlebnis im Voraus!

### Menü

*Aperitif: Champagner Brut Louis Brochet*

\*\*\*\*\*

Stick vom Taleggio-Käse, mit Corn Flakes frittiert  
mit süßsauren Zwiebeln, Kartoffel-Espuma und Coulis von roten Rüben  
*Vintage Tunina 2012 – Jermann*

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Ravioli, mit Rindsschmorbraten gefüllt,  
auf Polenta-Creme und schwarzem Trüffel  
*Blauburgunder "Donà Noir" 2009 – Hartmann Donà*

\*\*\*\*\*

Rindsfilet, mit Niedertemperatur gegart,  
mit frischen Kräutern glasiert,  
Kartoffelröstinchen und Brokkoli-Pesto  
*Tignanello 2005 – Antinori*

\*\*\*\*\*

Mousse von Nougatschokolade mit Butterkrokant  
und hausgemachtem Vanilleeis  
*Rosenmuskateller "Pasishea rosa" 2009 – Giran*

€ 121,00 inklusive Weine  
(-€ 15,00 für Halbpensionsgäste)